7.3 - COLTELLI
Se i coltelli non dovessero tagliare più, chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento della macchina, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap.1-par. 3.2).**

8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/ CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,nonché allo smaltimento dei rifiuti"

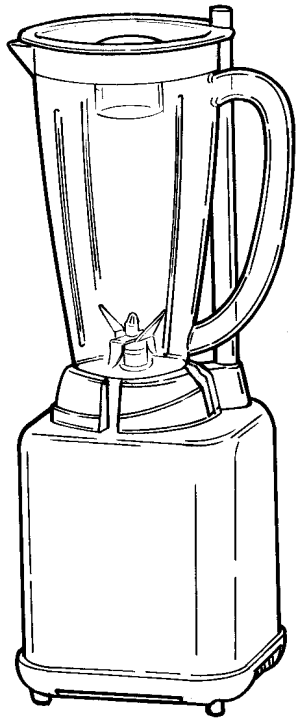
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



06/2008

FRULLATORE LT. 1,5

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- *Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.*

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 6
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 7
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE pag. 8
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE
4.3 - SCHEMA ELETTRICO
4.3.1 - Scheda impianto elettrico monofase
4.3.2 - Scheda impianto elettrico monofase - con variatore di velocità
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 9
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO

macchina dal resto dell'impianto.

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
N.B. ***Non lavare alcun componente del frullatore in lavastoviglie.***
6.2.1 - pulizia del bicchiere (*vedi FIG. n°10)*
Riempire il bicchiere di acqua calda a 60°C con detersivo neutro e far funzionare il frullatore per circa 1 minuto. Cambiare l'acqua senza l'aggiunta di detersivo e far funzionare nuovamente il frullatore per altri due cicli con il medesimo tempo.

6.2.2 - pulizia generale (*vedi FIG. n°10)*
NB.: Scollegare la presa di alimentazione
Sollevare il tappino dal coperchio e procedere alla loro pulizia utilizzando acqua tiepida e detersivo neutro.
Il lavaggio del corpo della macchina può essere esegiuto con detersivo neutro e un panno umido risciacquato frequentemente con acqua tiepida.
Al termine asciugare accuratamente tutte le parti.

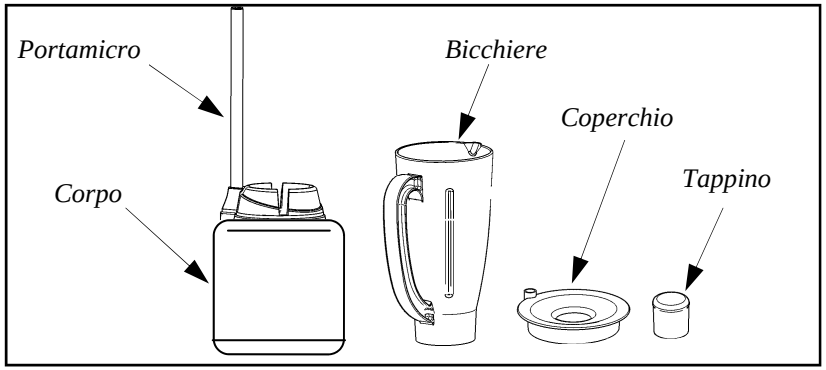


FIG n°10 - Macchina smontata per la pulizia

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

rispettare il raggio di azione del magnete, come illustrato nella *FIG. n°7*;

4 assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti (vedi *FIG. n°9)*: il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro. **In ogni caso non appoggiarsi alla macchina evitando di assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto con la macchina, ma utilizzare il manico del bicchiere.**

5 Avviare la macchina premendo il pulsante "I" e, se necessario, aumentare la velocità ruotando la manopola del variatore di velocità; in caso di eccessive vibrazioni del bicchiere, stabilizzatelo afferrando il manico del bicchiere.

6 introdurre dal foro del coperchio (vedi *FIG. n°1-rif.5*) eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione;

7 al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0";

8 togliere con cautela il bicchiere.

- **Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.**

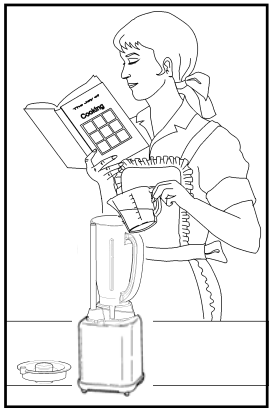


FIG. n°9 - Posizione corretta

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti della macchina che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- La macchina non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

__"ATTENZIONE!"__

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

a) portare a "0" l'interruttore.

b) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 10
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - pulizia del bicchiere
6.2.2 - pulizia generale

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 11
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.3 - COLTELLI

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 12
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si devesse procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare l'apparecchio per prodotti congelati, impasti, prodotti con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non tentare di infilare le mani o altri oggetti nel bicchiere con la macchina in funzione.
- Non movimentare la macchina se non con l'interruttore in posizione "0" (off) e la spina disinserita dall'alimentazione.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina è così prevista di micro magnetico che provoca il suo arresto in caso di sollevamento del coperchio bicchiere (*vedi FIG. n°1*), non consentendone l'accensione se lo stesso non è posizionato in modo corretto.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 2006/95, 2004/108** ed alle normative **CEE EN 60335-1, EN 55014.**
Nonostante l'apparecchio sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di procedere al collaudo dell'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia nella sua giusta posizione, cioè quando il supporto del micro è allineato con il magnete *(vedi FIG. n°7)* dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1 azionare l'interruttore portandolo nella posizione "I";
3 controllare la rotazione dei coltelli, sempre con bicchiere inserito, variando la velocità ruotando la manopola del variatore, se presente;
4 controllare se rimuovendo il coperchio l'apparecchio cessa di funzionare.
5 al termine portare l'interruttore nella posizione "0" di arresto.

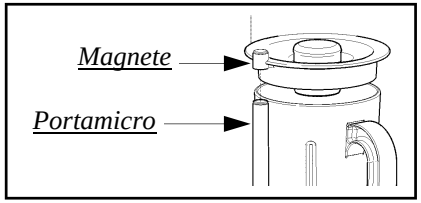
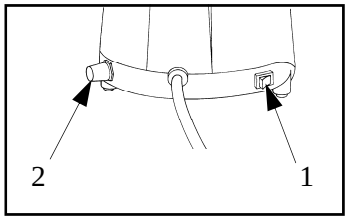


FIG. n°7 - Posizione corretta del coperchio

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul corpo della maccchina come evidenziati di seguito.



1)Interruttore a bascula:
posizione "I" di marcia
posizione "0" di arresto
2)Variatore di velocità (nei mod. VV)

FIG. n°8 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO __ *"ATTENZIONE!"* __

La merce da frullare deve essere sminuzzata e va caricata nel bicchiere solamente a motore fermo, facendo attenzione alle lame.
N.B.: Non introdurre prodotti con ossa, semi e simili; eventuali aggiunte, durante la lavorazione vanno fatte esclusivamente dal foro del tappino (*rif.2-FIG n°1).*
La procedura è la seguente:

1 rimuovere il coperchio dal bicchiere;
2 (***ATTENZIONE***) mettere il prodotto nel bicchiere prestando attenzione ai coltelli; in caso di prodotti grossi sminuzzarli manualmente prima di inserirli;
3 assicurarsi che il coperchio sia inserito in modo corretto prestando attenzione alla posizione del supporto micro, che per far azionare il frullatore, deve

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situata la macchina deve tenere conto delle dimensione di appoggio indicate sulla *Tab. 1* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO MONOFASE

La macchina è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*FIG.n°4)* corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

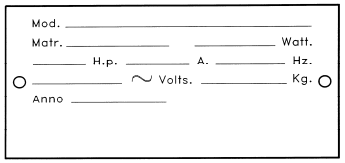


FIG. n°4 - Targhetta tecnica - matricola

4.3 - SCHEMA ELETTRICO

4.3.1 - Schema impianto elettrico monofase

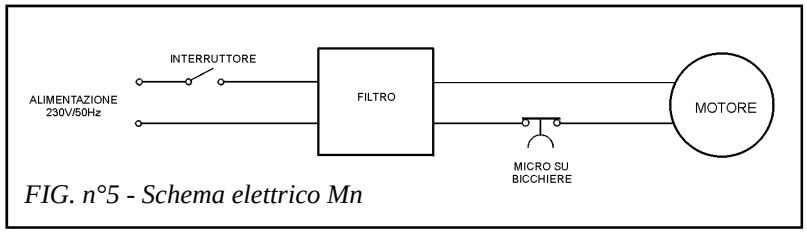


FIG. n°5 - Schema elettrico Mn

4.3.2 - Schema impianto elettrico monofase, con variatore di velocità

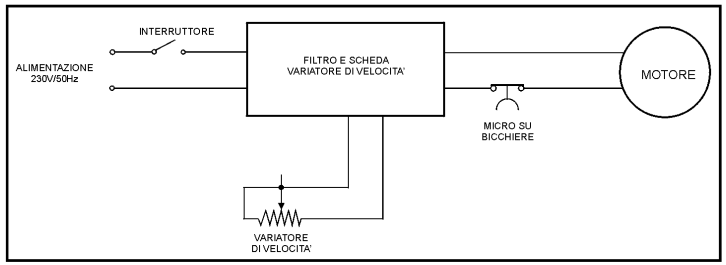


FIG. n°6 - Schema elettrico Mn, con variatore di velocità

manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di ***ATTENZIONE*****.** Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

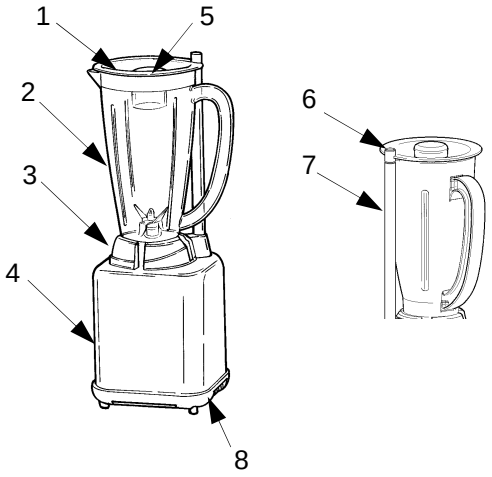
Il frullatore è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, frullare prodotti alimentari (tipo frutta e verdura) e garantire:
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti della macchina che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima resa grazie all'esclusivo sistema a quattro coltelli;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

Corpo in ABS, coperchio in gomma e tappino in lexan.
I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420), essi permettono di tagliare, sminuzzare, frullare senza dover mai cambiare utensili.
Bicchiere graduato in lexan, dotato di manico per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione.

1.3.3 - composizione della macchina

FIG. n°1 - Veduta generale della macchina



LEGENDA:

1 - Coperchio

2 - Bicchiere

3 - Supporto bicchiere

4 - Corpo

5 - Tappino

6 - Micro su coperchio

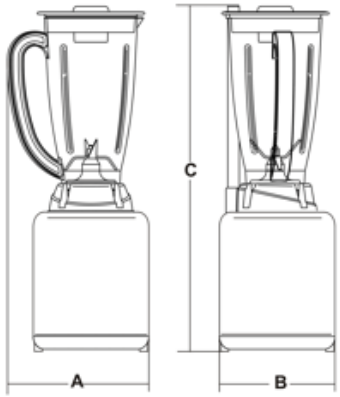
7 - Supporto micro

8 - Copertura inferiore

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 **- MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	*u.m.*	**frullatore lt. 1,5**	**frullatore lt. 1,5 VV**
Potenza	*Watt/Hp*	450/0,60	450/0,60
Alimentazione		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Motore	*R.p.m.*	18.000	11.000/18.000
Capienza bicchiere	*l.*	1,5	1,5
A x B x C	*mm*	213x200x416	213x200x416
Peso netto	*kg*	3	3

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

Il frullatore parte dai nostri magazzini accuratamente imballato; l'imballo è costituito da:
a) scatola esterna in robusto cartone con eventuali tamponamenti;
b) la macchina;
c) il presente manuale;
d) certificato di conformità **CE.**

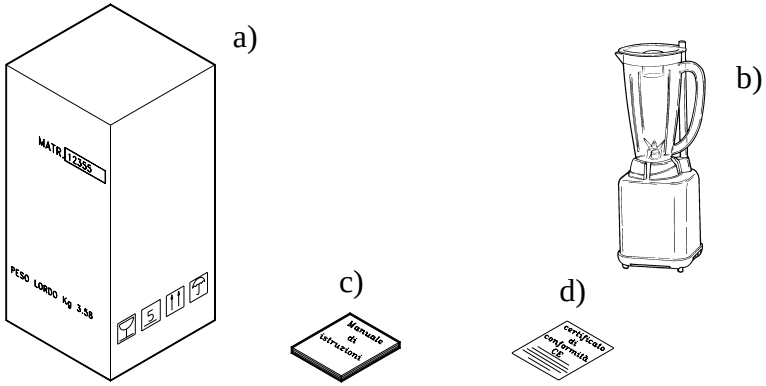


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, reggetta in plastica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.